Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21

Утверждаю

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /

“\_\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.

**Комплект лабораторно-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

**по междисциплинарному курсу**

**МДК 01.01 технология ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

Разработчик:

Калистратов А.А. - преподаватель ЯПК №21

Комплект лабораторно-практических занятий по МДК 01.01 технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции направлены на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование профессиональных практических умений обучающихся и составляют важную часть их профессиональной подготовки.

Основными целями проведения лабораторно - практических занятий являются:

* обобщение, систематизация, углубление, закрепление получен­ных теоретических знаний;
* формирование умений применять полученные знания на практи­ке, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
* развитие интеллектуальных умений у обучающихся: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.;
* выработка при решении поставленных задач профессионально значимых качеств: самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

**Перечень лабораторно - практических работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Темы работ | **Количество часов** |
| **ЛПР №1** Приготовление сложных п/ф из мяса. Мясо шпигованное, грудинка фаршированная, буженина, ростбиф. | 3 |
| **ЛПР №2** Приготовление сложных п/ф из мяса Филе, бифштекс, зразы отбивные, ромштекс | 3 |
| **ЛПР №3** Приготовление сложных п/ф из мяса Поросёнок фаршированный. Рулет мясной | 4 |
| **ЛПР №4** Приготовление сложных п/ф из мяса, бефстроганов, шашлык, азу, поджарка | 4 |
| **ЛПР №5** Приготовление сложных п/ф из рыбы: судак фаршированный, рыба фаршированная порционными кусками, филе из рыбы фаршированное | 3 |
| **ЛПР №6** Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы: Спираль, бантик, рыба в тесте; рулетики по –домашнему; зразы донские | 3 |
| **ЛПР №7** Приготовление сложных полуфабрикатов из кнельной и котлетной массы: рулета рыбного; тельного; тефтелей рыбных | 4 |
| **ЛПР № 8** Приготовление сложных п/ф из рыбы. «Рыба Кольбер», «Рыба Орли» | 4 |
| **ЛПР № 9** Приготовление сложных п/ф из птицы и кролика -  цыплёнок табака, кура галантин | 4 |
| **ЛПР №10** Приготовление сложных п/ф из птицы и кролика -  котлета по-киевски, кролик запечённый с фруктами. | 6 |

**Лабораторно-практическая работа №1**

**Тема:** «Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса Мясо шпигованное, грудинка фаршированная, буженина, ростбиф»

**Цель работы:**

**-**Сформировать умения проводить оценку мяса. Научить правильно оформлять требование на сырье в кладовую.

- сформировать умения по подбору производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из мясного сырья.

- сформировать умения производить механическую кулинарную обработку мяса для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из мяса, организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из мяса

**Материально-техническое оснащение:**

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

**Задание 1.**  Провести органолептическую оценку мяса и занести в таблицу.

**Задание 2**. Оформить требование на сырье в кладовую. Представить требование и накладную.

**Задание 3.** Составить технологическую схему приготовления ростбифа, буженины

**Задание 4** Подобрать посуду, инвентарь, оборудование для механической кулинарной обработки мяса и приготовления сложных п/ф из него

**Задание 5:**Приготовить полуфабрикаты , ростбифа, свиной корейки, буженины

**Задание 6:** Дать оценку качества п/ф: ростбифа, свиной корейки, буженины

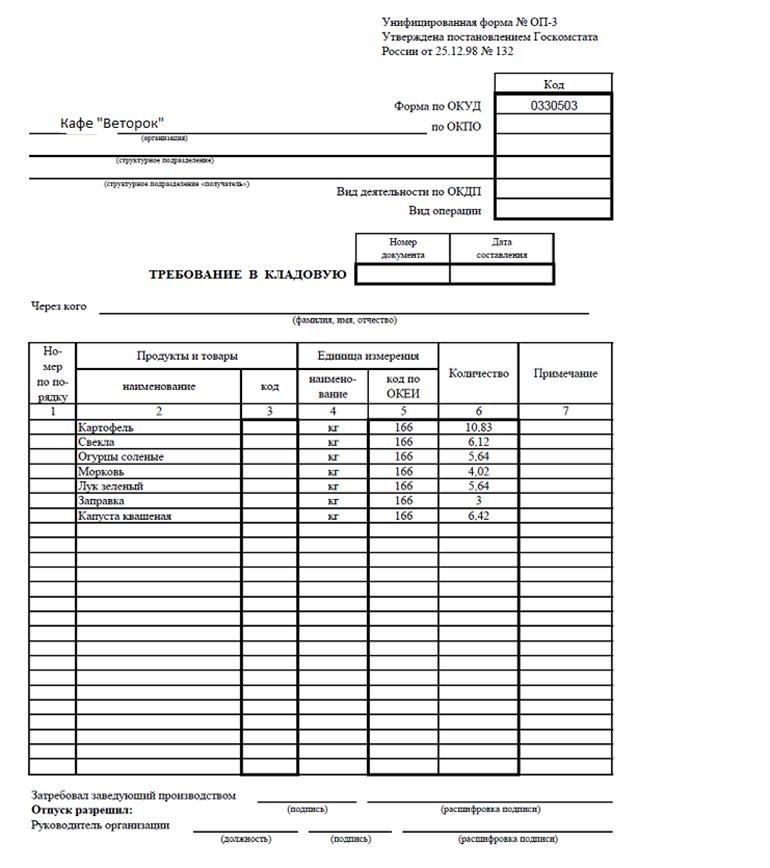
Ход работы

1.Органолептическая оценка мяса и занести в таблицу.

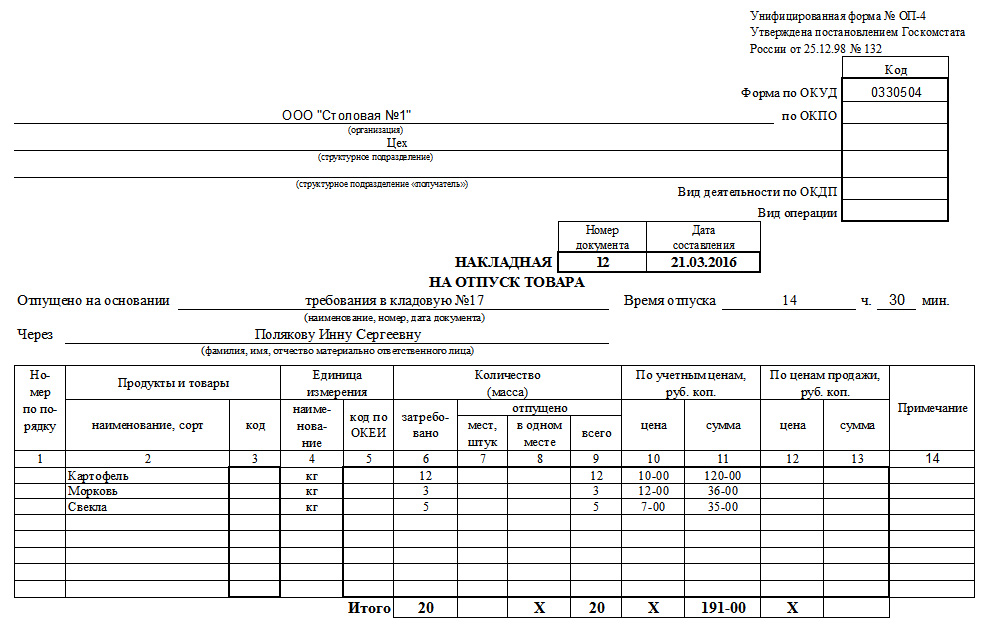
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Цвет** | **Запах** | **Консистенция** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

2. Оформить требование на сырье в кладовую.

**Пример требования на сырьё в кладовую**



**Пример накладной на отпуск товара**



**Задание 3** Технологические схемы приготовления ростбифа, буженины

**Задание 4** Подобрать посуду, инвентарь, оборудование для механической кулинарной обработки мяса и приготовления сложных п/ф из него

**Заполнить таблицу:** Посуда инвентарь, оборудование для механической кулинарной обработки мяса и приготовления сложных п/ф из него

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Инвентарь** | **Кухонная посуда** | **Оборудование** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Задание 5** Организовать рабочее место, произвести механическую кулинарную обработку мяса для приготовления полуфабрикатов : ростбифа из говядины, Буженины, свиной корейки. .Приготовить полуфабрикаты , ростбифа, свиной корейки, буженины

Дать характеристику готовых п/ф

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование полуфабриката** | **Внешний вид** | **Цвет** | **Запах** | **Консистенция** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Отчет о проделанной работе**

- заполнить таблицы,

- оформить требование на сырье в кладовую

- приготовить п/ф , дать оценку качества

**Лабораторно-практическая работа №2**

Приготовление сложных п/ф из мяса: бифштекс, филе, лангет, зразы отбивные, ромштекс

**Тема**: Приготовление сложных п/ф из мяса: бифштекс, филе, лангет, зразы отбивные, ромштекс

**Цель:** Сформировать умения производить механическую кулинарную обработку мяса для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из мяса, организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из мяса

**Материально-техническое оснащение:**

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

**Задание:** Приготовить полуфабрикаты бифштекс, филе, лангет, зразы отбивные, ромштекс

Ход работы

1.Занесите данные расчёта в таблицу, согласно Сборнику рецептур и с учётом выхода готового изделия следующих полуфабрикатов:

- лангет;

- бифштекс

- лангет

- зразы отбивные

-ромштекс

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование полуфабриката | Масса сырья брутто (г) | | | | Масса  сырья нетто или  полуфабриката (г) | Масса  готового  изделия (г) |
| 1  категории | | 2  Категории | |
| 1 порц | 2 порц | 1 порц | 2 порц | 1 порция | 1 порция |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Произведите расчет сырья для приготовления 1-2 порций нижеуказанных п/ф, полученные результаты запишите в сырьевую ведомость:

- лангет;

- бифштекс

- зразы отбивные

- ромштекс

- эскалоп из свинины

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырьё | Наименование полуфабриката и масса | | | | | | | |
| № рец | | | | № рец | | | |
| Брутто (г) | | Нетто (г) | | Брутто (г) | | Нетто (г) | |
|  | 1п | 2п | 1п | 2п | 1п | 2п | 1п | 2п |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масса п/ф |  |  |  |  |  |  |  |  |

3. Составьте алгоритм приготовления изделий:

-бифштекс,

- ромштекс,

- зразы отбивные);

4.Подобрать посуду, инвентарь, оборудование для приготовления сложных п/ф из мяса**(**бифштекс, ромштекс, зразы отбивные)

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Инвентарь** | **Кухонная посуда** | **Оборудование** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых п/ф (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

3.Заполнить таблицу качества для следующих полуфабрикатов:

- лангет;

- бифштекс

- ромштекс

Сопоставить полученные данные при обработке мяса с нормативными. Сделать выводы.

**Нормативные показатели**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование полуфабриката** | **Внешний вид** | **Цвет** | **Запах** | **Консистенция** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Фактические показатели**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование полуфабриката** | **Внешний вид** | **Цвет** | **Запах** | **Консистенция** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Способ исправления | Оценка |
| бифштекс |  |  |  |  |
| ромштекс |  |  |  |  |
| зразы отбивные |  |  |  |  |

**Отчёт о проделанной работе**

Заполнить таблицы,

- произвести расчёты**,**

**-**составьте алгоритм приготовления п/ф.

-приготовить п/ф, дать органолептическую оценку качества

**Лабораторно-практическая работа №3**

Приготовление сложных п/ф из мяса Поросёнок молочный фаршированный. Рулет мясной.

**Тема:** Приготовление сложных п/ф из мяса Поросёнок фаршированный. Рулет мясной

**Цель:** приобрести практический опыт обработки мяса и приготовления полуфабрикатов «Поросёнок фаршированный, рулет мясной.

**Материально-техническое оснащение:**

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, электрические плиты,

сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, сковороды,

кастрюли, сотейники, гастрономические ёмкости

**Задание 1:**Организовать рабочее место , подобрать посуду, инвентарь, оборудование для приготовления сложных п/ф «Поросёнок фаршированный, рулет мясной»

**Задания2:**Составьте алгоритм приготовления п/ф «Поросёнок молочный фаршированный» , «Рулет мясной»

**Задание 3**

Приготовить следующие полуфабрикаты:

- \_поросёнок фаршированный;

-\_рулет мясной

**Задание 4:** Дать органолептическую оценку качества.

**Задание 5:**Ответьте на вопросы и выполните задания:

Ход работы

1.Подобрать посуду, инвентарь, оборудование для приготовления сложных п/ф «Поросёнок фаршированный, рулет мясной»

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Инвентарь** | **Кухонная посуда** | **Оборудование** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

2.Составьте алгоритм приготовления п/ф «Поросёнок молочный фаршированный» , «Рулет мясной»

3. Органолептическая оценка качества.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование полуфабриката | Внешний вид | Цвет | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

4.Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины

возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Способ исправления | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Ответьте на вопросы и выполните задания:

- до какой температуры охлаждают полуфабрикаты перед реализацией

- временной и температурный режимы хранения приготовленных полуфабрикатов в

охлаждённом и замороженном виде

- перечислите части мяса, используемые для приготовления кнельной массы

- для чего кнельную массу взбивают с яичным белком?

- что необходимо сделать, если кнельная масса получилась не пышная, неоднородная?

- что необходимо сделать для сохранения формы фаршированного поросёнка?

Оформить отчет

Заполнить таблицы, ответить на вопросы, приготовить п/ф, дать органолептическую оценку их.

**Лабораторно - практическая работа№4**

Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса бефстроганов, шашлык, азу

**Тема:** Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса бефстроганов, шашлык, азу

**Цель:** Сформировать умения проводить оценку качества мяса,

- приобрести практический опыт расчета сырья для приготовления определённого количества порций нижеуказанных п/ф;

- подбора инвентаря, посуды, оборудования для организации процесса приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса;

- приобрести практический опыт приготовления п/ф бефстроганов, шашлыка, азу

**Материально-техническое оснащение:**

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы электронные

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

**Задание:** Приготовить п/ф бефстроганов, шашлыка, азу

Ход работы

1.Произвести расчёт сырья для приготовления 2 порций п/ф бефстроганов, шашлыка, азу, поджарки согласно сборника рецептур

2.Составьте технологические карты.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Масса п/ф** | | - |  | - |  |  |

3. Произвести оценку полученного сырья (занести в табл.)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Цвет** | **Запах** | **Консистенция** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

3. Технологические схемы приготовления полуфабрикатов

4. Приготовить п/ф: бефстроганов, шашлык, поджарка, азу

5. Органолептическая оценка качества приготовленных полуфабрикатов.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование полуфабриката | Внешний вид | Цвет | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Ответить на контрольные вопросы

1.Из каких частей туши нарезают : бефстроганов, шашлык, поджарку, азу?

2. Параметры п/ф:

- бефстроганов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- шашлык \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- поджарка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- азу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Для каких видов тепловой обработки используют данные п/ф

**Отчёт о проделанной работе**

Заполнить таблицы,

- произвести расчёты**,**

**-**составьте алгоритм приготовления п/ф.

-приготовить п/ф,

- дать органолептическую оценку качества

**Лабораторно - практическая работа №5**

**Приготовление сложных п/ф из рыбы: судак фаршированный, рыба фаршированная порционными кусками, филе из рыбы фаршированное**

**Тема:** Приготовление сложных п/ф из рыбы: судак фаршированный, рыба фаршированная порционными кусками, филе из рыбы фаршированное

**Цель:**

- Приобрести практический опыт расчета массы брутто и нетто, количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы  в зависимости от ее кондиции, размера и требуемого способа разделки;

- расчета сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества рыбы с учётом вида сырья и кондиции;

- составления сырьевой ведомости;

**-** приобрести практический опыт механической кулинарной обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд;

- качественной оценки полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы.

**Материально-техническое оснащение:**

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

**Задание 1** Произведите расчет необходимого количества обработанной рыбы для приготовления заданного количества порций (с учетом выхода готового изделия):

- щуки или судака фаршированной целиком

- филе из рыбы фаршированного;

- рыба фаршированная порционными кусками

**Задание2:** произведите расчет массы брутто и нетто, количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы  в зависимости от ее кондиции, размера и требуемого способа разделки;

**Задание 3**: составить сырьевую ведомость

**Задание 4:** составьте последовательность обработки рыбы для п/ф: судак фаршированный, рыба фаршированная порционными кусками, филе из рыбы фаршированное

**Задание 5:** подберите материально-техническое оснащение для обработки рыбы

**Задание 6:** составьте технологические карты.

**Задание7:** приготовить полуфабрикаты**:** судак фаршированный, рыба фаршированная порционными кусками, филе из рыбы фаршированное

Ход работы

1. Произведите расчет необходимого количества обработанной рыбы для приготовления заданного количества порций (с учетом выхода готового изделия):

- щуки или судака фаршированной целиком

- филе из рыбы фаршированного;

- рыба фаршированная порционными кусками

*Примечание.*Расчет производить согласно «Приложения» Сборника рецептур по таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых фаршированных изделий»

Полученные данные занесите в таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование п/ф | Масса брутто | Отходы при холодной обработке(%) | Масса нетто |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

2. Составьте последовательность обработки рыбы для п/ф

3. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций, согласно Сборнику рецептур (по 2-ой колонке), ниже указанных изделий, полученные результаты запишите в сырьевую ведомость:

- судак фаршированный;

- рыба фаршированная порционными кусками

– филе из рыбы фаршированное;

Сырьевая ведомость

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырьё | Наименование полу  0фабрикатов | | | | | | |
| № рец 484  Судак фаршированный целиком | | № рец 485  Карп фаршированный порционными кусками | | № рец483  Филе из рыбы фаршированное | |  |
| Бр(г) | Нт(г) | Бр(г) | Нт(г) | Бр(г) | Нт(г) | Всего сырья |
| Масса п/ф | ооо | 12194 |  |  |  |  |  |
| С1 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

4 Составьте технологические карты.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Масса п/ф** | | - |  | - |  |  |

5. Составьте алгоритм приготовления изделий.

6. Подберите материально-техническое оснащение для обработки рыбы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Инвентарь** | **Кухонная посуда** | **Оборудование** |
| Судак фаршированный целиком |  |  |  |
| Филе судака фаршированного |  |  |  |
| Карп фаршированный порционными кусками |  |  |  |

Ответьте на вопросы и выполните задания:

- до какой температуры охлаждают полуфабрикаты перед реализацией;

- временной и температурный режимы хранения полуфабрикатов в охлаждённом и замороженном виде;

- перечислите используемые фарши для фарширования рыбы.

7. Приготовить следующие полуфабрикаты:

**-**судак фаршированный целиком;

- рыба фаршированная порционными кусками;

- филе из рыбы фаршированное;

8. Дать органолептическую оценку качества подготовленных полуфабрикатов

Заполните таблицу качества п/ф:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование полуфабриката** | **Внешний вид** | **Цвет** | **Запах** | **Консистенция** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Отчет по проделанной работе:**

**-**Предоставить заполненные таблицы, с расчётами**,**

**-** алгоритм приготовления изделий,

-оформленную сырьевую ведомость,

- технологические карты.

-приготовленные п/ф оценка их качества.

**ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА  № 6**

**Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы: спираль, бантик, рыба в тесте; рулетики по – домашнему; зразы донские**

**Тема:** Приготовление сложных п/ф из рыбы: судак фаршированный, рыба фаршированная порционными кусками, филе из рыбы фаршированное

**Цель занятия:** Приобрести практический опыт расчета сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества рыбы с учётом вида сырья и кондиции; составления технологических карт; приготовления полуфабрикатов: спираль, бантик, рыба в тесте, рулетики по- домашнему зразы донские; органолептической оценки полуфабрикатов

**Материально-техническое оснащение:**

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

**Задание 1**. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций, согласно Сборнику рецептур (по 2-ой колонке), ниже указанных изделий, полученные результаты запишите в сырьевую ведомость:

**Задание 2:**Составьте технологические карты на п/ф: рулет из рыбы; рулетики по- домашнему; зразы донские

**Задание 3**: составьте алгоритм приготовления изделий п/ф: Спираль, бантик, рыба в тесте;**;** рулетики по-домашнему; зразы донские

**Задание4:**Приготовить 2 порции п/ф: Спираль, бантик, рыба в тесте;; рулетики по-домашнему; зразы донские

**Ход работы**

1. Расчет сырья для приготовления необходимого количества 3порций, согласно Сборнику рецептур (по 2-ой колонке), ниже указанных изделий, полученные результаты запишите в сырьевую ведомость:

- Спираль, бантик**,** рыба в тесте;

- рулетики по- домашнему;

- зразы донские;

**Сырьевая ведомость на**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырьё | Наименование полуфабрикатов | | | | | | | |
| № рец  Рыба в тесте | | № рец  Зразы донские | | № рец  Рулетики по домашнему | | Всего  сырья | в ( кг) |
| Бр(г) | Нт(г) | Бр(г) | Нт(г) | Бр(г) | Нт(г) |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масса п/ф |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**2.**Составьте технологические карты на п/ф: рулет из рыбы; рулетики по- домашнему; зразы донские

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 3 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Масса п/ф** | | - |  | - |  |  |

3. составьте алгоритм приготовления изделий.

4.подобрать посуду, инвентарь, оборудование для приготовления сложных п/ф рулет из рыбы;

рулетики по- домашнему; зразы донские;

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Инвентарь** | **Кухонная посуда** | **Оборудование** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

5..Приготовить следующие полуфабрикаты:

- рулетики по- домашнему;

– зразы донские;

**Отчёт о проделанной работе**

Предоставить заполненные таблицы с расчётами,

-приготовленные п/ф, с органолептической оценкой качества

**ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА  № 7**

**Приготовление сложных полуфабрикатов из кнельной и котлетной массы:**

**рулета рыбного; тельного; тефтелей рыбных**

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции; расчёта количества сырья для приготовления данных полуфабрикатов; органолептической оценки качества готовых п/ф; сравнения нормативных показателей с фактическими, проводить анализ и делать выводы.

**Материально-техническое оснащение:**

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

**Задание 1**: Произвести расчет количества сырья по сборнику рецептур на 2 порции рулета из рыбы; тельного, тефтелей рыбных

**Задание 2:** Составить алгоритм приготовления изделий

**Задание 3:** Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий

**Задание:4** Приготовить следующие полуфабрикаты: рулет из рыбы; тельное, тефтели рыбные

**Задание 5:**Дать органолептическую оценку качества подготовленных полуфабрикатов. Сопоставить полученные данные при обработке рыбы с нормативными. Сделать выводы.

Ход работы

1.Произвести расчет количества сырья по сборнику рецептур на 2 порции рулета из рыбы; тельного, тефтелей рыбных

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Масса п/ф** | | - |  | - |  |  |

2. Составить алгоритм приготовления изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Инвентарь** | **Кухонная посуда** | **Оборудование** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

4..Приготовить п/ф

Дать органолептическую оценку качества подготовленных полуфабрикатов.

Сопоставить полученные данные при обработке рыбы с нормативными. Сделать выводы.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование полуфабриката** | **Внешний вид (соответствие формы)** | **Цвет** | **Запах** | **Консистенция** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

5.Указать причины возможных дефектов приготовленных изделий, пути их устранения.

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Дефекты изделия | Причина возникновения | Способ исправления | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Отчёт о проделанной работе**

Предоставить заполненные таблицы с произведёнными расчётами

- составленный алгоритм приготовления изделий.

-приготовленные п/ф, с органолептической оценкой качества и выводами.

**ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА  №8**

**Приготовление сложных п/ф из рыбы. «Рыба Кольбер», «Рыба Орли**

**Тема:** Приготовление сложных п/ф из рыбы. «Рыба Кольбер», «Рыба Орли

**Цель занятия:** Приобрести практический опыт расчеты массы рыбы для изготовления полуфабрикатов и отходов для разного типа предприятий с учётом вида, кондиции, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативными документами»

- расчета сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества рыбы с учётом вида сырья и кондиции;

- подбора инвентаря оборудования для приготовления этих п/ф;

- приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы: «Рыба Кольбер» «Рыба Орли»-органолептической оценки готовых полуфабрикатов

**Материально-техническое оснащение:**

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

**Задание 1.**Определить массу нетто скумбрии дальневосточной неразделанной при разделке ее на филе с кожей без костей, если масса брутто равна 13 кг.

**Задание 2.** Определить количество массы брутто хека тихоокеанского неразделанного, необходимое для получения массы нетто равной 18 кг филе с кожей и реберными костями.

**Задание 3:**Произвести расчет количества сырья по сборнику рецептур на 2 порции рыбы для блюда «Рыба кольбер», Рыба орли»

**Задание 4:** Составить алгоритм приготовления п/ф

**Задание 5:**Подобрать материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

**Задание 6:**  Приготовить следующие полуфабрикаты

Из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции: рыба запечённый с помидорами в фольге, для маринования

**Задание 7:**Дать органолептическую оценку качества подготовленных полуфабрикатов.

Ход работы

1.Произвести расчет количества сырья по сборнику рецептур на 2 порции рыбы для блюда «Рыба кольбер», « Рыба орли»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Масса п/ф** | | - |  | - |  |  |

Для рыбы кольбер

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Масса п/ф** | | - |  | - |  |  |

2. Составить алгоритм приготовления п/ф

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Инвентарь** | **Кухонная посуда** | **Оборудование** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Дать органолептическую оценку качества подготовленных полуфабрикатов.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование полуфабриката** | **Внешний вид (соответствие формы)** | **Цвет** | **Запах** | **Консистенция** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Отчёт о проделанной работе**

Заполнить таблицы,

- произвести расчёты**,**

**-**составьте алгоритм приготовления п/ф.

-приготовить п/ф, дать органолептическую оценку качества

**Лабораторно - практическая работа № 9**

**Приготовление сложных п/ф из птицы и кролика: цыплёнок табака, кура галантин**

**Тема:** Приготовление сложных п/ф из птицы и кролика: Цыплёнок табака, кура галантин

**Цель работы**: Сформировать умения производить:

- расчеты массы птицы для изготовления полуфабрикатов и отходов для разного типа предприятий с учётом вида, кондиции, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативных документов;

-органолептическую оценку птицы;

**-** организацию рабочего места, подбор необходимого инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из птицы

- приготовление полуфабрикатов: цыплёнок табака, куры галантин

**Материально-техническое оснащение:**

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

**Задание 1.** Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 50 кг кур полупотрошеных 1-ой категории.

**Задание 2.** Определить массу нетто 14.5 кг.кур полупотрошеных 2-й категории, всего субпродукты, отходы, и потери составили 31,1 %

**Задание 3**. Провести органолептическую оценку птицы и занести в таблицу.

**Задание 4**.Оформить требование на сырье в кладовую. Представить требование и накладную.

**Задание 5**.Составить технологическую схему приготовление п/ф: цыплёнка табака, кура галантин, подобрать инвентарь оборудование, организовать рабочее место, приготовить данные п/ф.

**Задание 6**. Произвести оценку качества полуфабрикатов

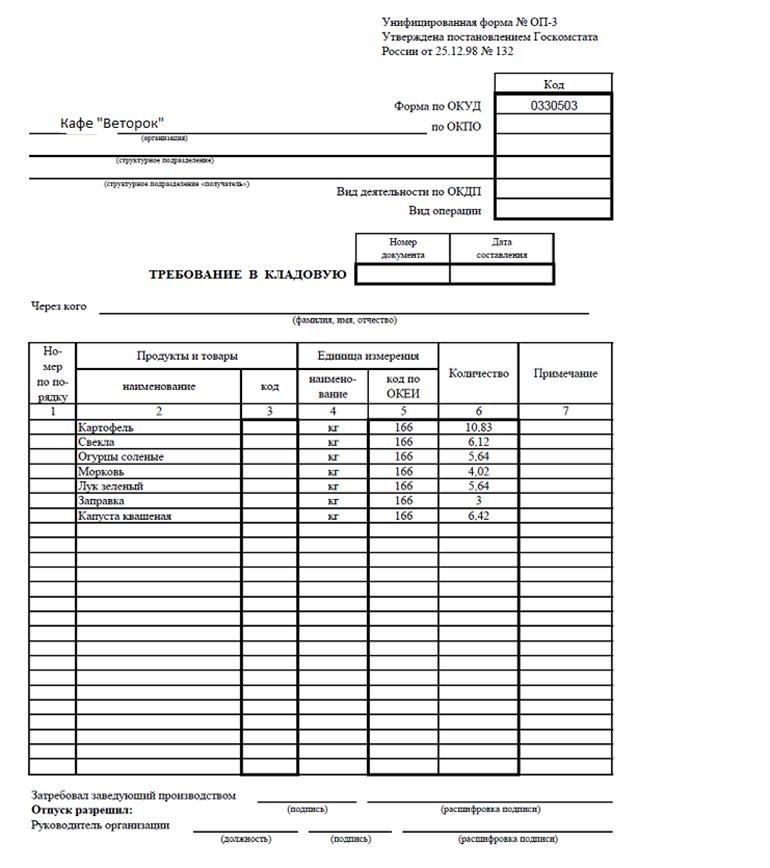
Ход работы

1.Произвести расчёты по заданиям 1 и 2

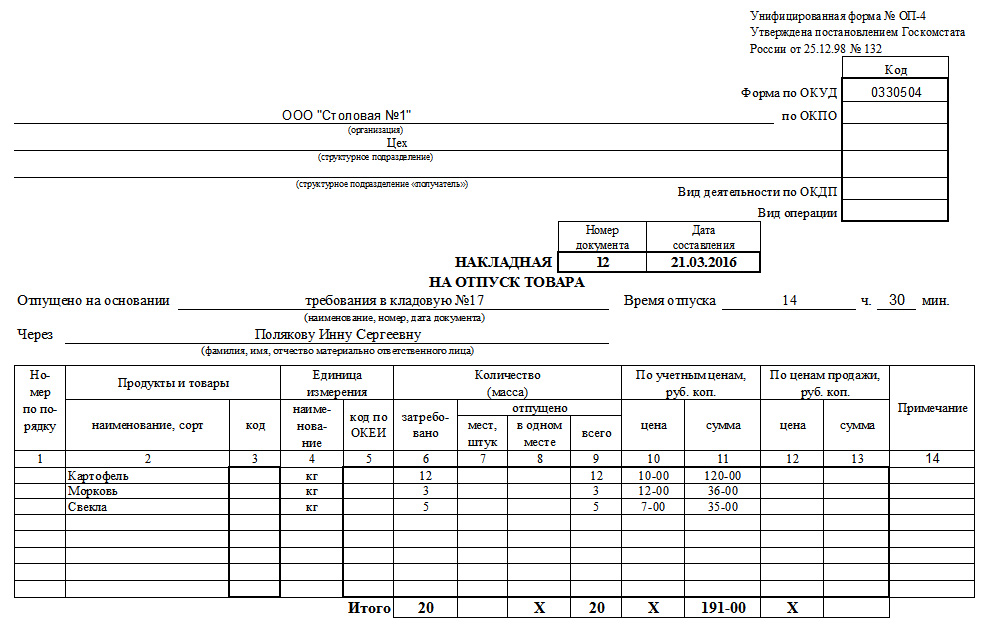
3.Органолептическая оценка птицы и занести в таблицу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Цвет** | **Запах** | **Консистенция** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

4. Образец требования на сырье в кладовую.



Образец накладной на получение товара со склада на производство

.

**5 Технологическая схема на п/ф цыплёнка табака и п/ф куры Галантин**

Организация рабочего места\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подбор инвентаря, посуды для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Инвентарь** | **Кухонная посуда** | **Оборудование** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Произвести механическую кулинарную обработку птицы, приготовить п/ф:Цыплёнок табака, кура Галантин

**6.**Органолептическая оценка качества приготовленных полуфабрикатов.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование полуфабриката | Внешний вид | Цвет | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Отчёт о проделанной работе**

Заполнить таблицы,

- произвести расчёты**,**

**-**составьте алгоритм приготовления п/ф.

-приготовить п/ф,

- дать органолептическую оценку качества

**Лабораторно-практическая работа №10**

**Приготовление сложных п/ф из птицы и кролика**

**Котлета по-киевски, кролик запечённый с фруктами (испанская кухня)**

**Тема:** приготовление сложных п/ф из птицы и кролика: Котлета по-киевски, кролик запечённый с фруктами

**Цель:** сформировать умения по расчету количества продуктов и отходов при приготовлении полуфабрикатов из птицы, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативных документов;

-умения обработки птицы и кролика для приготовления сложных полуфабрикатов

**Задание 1.** Определить количество пищевых обработанных субпродуктов, в том числе кожи шеи, полученных при обработке 20 кг кур полупотрошеных 1-ой категории.

**Задание 2** Произвести расчет сырья для приготовления 4 порций котлет по- киевски, кролика запечённого с фруктами (Сборник рецептур). Составить технологические карты

**Задание 3** Прописать алгоритм приготовления этих блюд

**Задание 4** Организовать рабочее место: подобрать посуду, инвентарь, оборудование.

**Задание 5:** Приготовить полуфабрикаты:

котлета по-киевски, кролик запечённый с фруктами

**Задание 6: Произвести оценку качества полуфабрикатов**

**Ход работы**

Технологическая карта на:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 4 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Масса п/ф** | | - |  | - |  |  |

Технологическая карта.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 4 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Масса п/ф** | | - |  | - |  |  |

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Инвентарь** | **Кухонная посуда** | **Оборудование** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Органолептическая оценка качества приготовленных полуфабрикатов.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование полуфабриката | Внешний вид | Цвет | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Отчёт о проделанной работе**

Заполнить таблицы,

- произвести расчёты**,**

**-**составьте алгоритм приготовления п/ф.

-приготовить п/ф,

- дать органолептическую оценку качества

**Критерии оценки по выполнению лабораторных работ**

Требования к выполнению и оформлению лабораторной работы

1 Наличие завершенного, оформленного в соответствии с требованиями к выполнению

лабораторных работ:

o Титульный лист с названием работы

o Цель работы

o Содержание работы

o Описание инструментов, инвентаря, посуды

o Правильно составленные технологических схем

o Порядок выполнения работы

o Требования к качеству полуфабрикатов для сложных блюд

o Выполненные задания по составлению отчёта

o Практическое выполнение работы – приготовление полуфабрикатов для

сложных блюд

o Современные требования к приготовлению полуфабрикатов.

**Оценка «5»**

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1 правильно отвечает на

предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по

теме лабораторной работы.

Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями.

Внешний вид – полуфабрикат, не имеющий отклонений от требований стандарта,

Цвет- полуфабрикат, не имеющий отклонений по цвету от требований стандарта,

Запах - полуфабрикат - не имеющий отклонений от требований стандарта.

Консистенция- плотная, упругая, при надавливании возвращается в исходное

положение

**Оценка «4»**

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на

предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы

При практическом выполнение работы имеются незначительные ошибки.

Внешний вид – полуфабрикат, имеющий незначительные отклонения в оформлении и

форме нарезки.

Цвет - в соответствии с видом мяса

Запах- имеющий незначительные отклонения по запаху (незначительный, не

свойственный запах),

Консистенция - плотная, упругая, при надавливании медленно возвращается в исходное

положение

**Оценка «3»**

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на

предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом

выполнение работы имеются значительные ошибки.

Внешний вид - полуфабрикат, имеющий значительные отклонения в оформлении

(небрежность) и форме нарезки.

Цвет-полуфабрикат, имеющий значительные отклонения по цвету, но допущенные к

реализации без переработки

Запах- полуфабрикат, имеющий значительные отклонения по запаху, но допущенные к

реализации

Консистенция- плотная.